



Wiele osób zastanawia się, czy warto właśnie teraz uruchomić piekarnię rzemieślniczą. Właściciele firm z branży mogą się dziwić, że ktoś w tych ciężkich czasach może wpaść na podobny pomysł. Na co dzień zmagają się z wieloma problemami, takimi jak: rosnące koszty surowców, brak fachowców, duże podwyżki cen mediów czy rosnąca konkurencja ze strony marketów. No cóż, punkt widzenia zależy od miejsca siedzenia, a z ich perspektywy takie inicjatywy mogą być pozbawione sensu.

Czy warto otworzyć własną piekarnię?

W marcu 2021 r. czasopismo „Kukbuk” opublikowało ranking najlepszych piekarni w Polsce. Zakładając, że redakcja nie dotarła do wszystkich, lista tych, które wyróżniają się spośród konkurencji jest długa. Dominują małe, kraftowe piekarnie, niektóre powstały zaledwie kilka lat temu. To właśnie te firmy są dowodem na to, że dobrze zorganizowana piekarnia jest w stanie z powodzeniem funkcjonować w warunkach dużej konkurencji, destabilizacji rynku surowców i energii od czasu pandemii, a teraz również wojny w Ukrainie.

NIEZBĘDNIK – CECHY DOBREGO WŁAŚCICIELA

Co odróżnia właścicieli zakładów odnoszących sukces na rynku piekarskim i cukierniczym w Polsce od tych, którzy borykają się z problemami, płynnością finansową lub je zamknęli? Ujmując to w jednym zdaniu – jakością kompetencji menedżerskich. Właściciele, którzy nie posiadają rozległej wiedzy z zarządzania, mogą nie zdawać sobie sprawy ze spektrum zadań związanych z prowadzeniem firmy. Menedżer z branży piekarskiej jest osobą świetnie zorientowaną w takich obszarach, jak:





- technologia produkcji, najlepiej jeśli potrafi poinstruować pracowników, w jaki sposób właściwie przygotować produkt;
- marketing i działanie social mediów;
- wykonanie foodcost, znakowanie żywności;
- obowiązujące przepisy w zakresie związanym z prowadzeniem piekarni i umiejętność załatwiania spraw urzędowych;
- zarządzanie zasobami ludzkimi – motywacja, budowanie ścieżek rozwoju zawodowego;
- prowadzenie spraw kadrowych;
- dobra znajomość surowców i wybór tych najwyższej jakości;
- zaopatrzenie i umiejętność negocjacji cenowych;
- bardzo dobra znajomość pakietu Office;
- dostępne rozwiązania techniczne i umiejętność wyboru niezbędnego do sprawnego funkcjonowania sprzętu, samodzielnej naprawy lub znalezienia odpowiedniego serwisu;
- organizacja, prowadzenie oryginalnych i autorskich punktów sprzedaży, które stanowią wizytówkę firmy;
- trendy w branży, dobór odpowiedniego asortymentu dla właściwej grupy docelowej.

To tylko niektóre z niezbędnych kompetencji, koniecznych, aby prowadzić piekarnię z powodzeniem, do tego dochodzą umiejętności radzenia sobie z sytuacjami nieprzewidywanymi, stresem, rozwiązywania konfliktów, rozpatrywania sporów, reklamy itd.

KAŻDY SZCZYT WYMAGA EKWIPUNKU I PRZYGOTOWANIA

Opisane wymagania mogą odstraszać potencjalnych chętnych, ale najgorszą opcją jest uruchomienie biznesu bez niezbędnej

wiedzy. Być może dlatego udaje się to osobom, które są dobrze przygotowane, np. w obszarze marketingu, mają dobry gust i smak, są w stanie szybko uzupełnić brakującą wiedzę. Pozostali mogą skorzystać z outsourcingu niektórych usług, zarówno moja firma help4bakery, jak i kilka innych, które funkcjonują w branży, są w stanie wspomóc w organizacji, uruchomieniu oraz późniejszym ich prowadzeniu, np. w takim zakresie, jak technologie, zewnętrzny menedżer czy doradztwo. Na rynku funkcjonują już fachowcy z branży, którzy uruchamiają własne firmy szkoleniowe oraz doradcze, i jako freelancerzy wspomagają właścicieli firm. Taka pomoc jest nieoceniona zarówno dla nowych inwestorów, jak i tych, którzy zdecydowali się na zmianę kierunku swoich wieloletnich biznesów. Outsourcing takich czynności, jak kadry i płace czy marketing, to standard w przypadku małych organizacji, zatrudniających do 50 osób. Eksperymentowanie, wprowadzanie niepewnych rozwiązań we własnej firmie może skończyć się bankructwem, a pomoc bezstronnego fachowca z zakresu zarządzania daje znacznie większą szansę na powodzenie, pozyskanie know-how i znaczne przyspieszenie rozwoju, co w prosty sposób przełoży się na zwiększenie wartości firmy i zyski.

UCZCIWOŚĆ WAŻNA JAK DOBRA MĄKA

Z racji 30-letniego doświadczenia w branży spotkałem się z setkami właścicieli firm i zauważyłem, że najważniejszym czynnikiem determinującym sukces jest **uczciwość**. Mam na myśli zarówno tę elementarną uczciwość wobec pracowników czy kontrahentów, jak i oczywiście wobec klienta. Pracodawcy, którzy będą oszukiwać pracowników, w zamian dostaną kiepską pracę oraz dużą fluktuację załogi. Nieuczciwość



Morela 60%

Kandy
tel.: 692 242 621, e-mail: lauretta@kandy.pl

www.lauretta.eu/morela60

wobec konsumentów sprowadza się zazwyczaj do używania najgorszych surowców, sprzedaży starych produktów i dodawania znacznych ilości sztucznych komponentów.

Nowi przedsiębiorcy, którzy to czytają, mogą zastanowić się jeszcze nad sposobem prowadzenia firmy i przyjąć założenie, że produkcja chleba to nie biznes, lecz sposób na życie, odpowiedzialna służba dająca ogromną satysfakcję, a dopiero po osiągnięciu

lokalnego sukcesu również pieniądze, bo te powinny być sprawą drugorzędną. Właściciele już działających firm, którzy też robią dużo dobrego dla społeczeństwa, ale są zbyt skupieni na zarabianiu, dbaniu o to, by utrzymać się „na powierzchni”, również mogą zmienić koncepcję zarządzania (o rodzajach koncepcji zarządzania napiszę w następnych artykułach).

Uruchomienie własnej piekarni kraftowej może być niezwykle przygodą i sposobem na życie. Właściwe przygotowanie projektu, szkolenie, znalezienie lokalu, finansowanie, realizacja inwestycji, promocja i uruchomienie trwają minimum pół roku do roku. Osoby, które już pieką ciasta czy chleb w domu i posiadają klientów lub pracują w piekarni, mają łatwiej, polecam jednak, aby nie opierać się wyłącznie na przypuszczeniach, warto skorzystać z wiedzy i doświadczenia firmy doradczej. Oznacza to bowiem minimalizację ryzyka niepowodzenia, koszt tej wiedzy należy traktować jak zakup urządzenia czy remont, część inwestycji. Dla istniejących firm możliwość skorzystania z usług zewnętrznych doradców to oszczędność i ograniczenie liczby etatów, bo klient płaci i wymaga.

ZRÓB ŚWIETNY PRODUKT I PAMIĘTAJ, ŻE SAM NIE JESTEŚ PRODUKTEM

Kiedy w końcu dochodzi do uruchomienia zakładu, właściciel musi skupić się na tym, co najważniejsze – **najlepszym produkcie!** Wymaga to ciągłej pracy u podstaw, wynajdowania ciekawych propozycji, rotacji produktów, opracowania receptur, kalkulacji i uczenia pracowników, co oznacza ogromną ilość pracy, o której nie wolno zapominać. Obecnie nowa piekarnia/cukiernia kraftowa z założenia kojarzy się wyłącznie z tradycyjnymi, rzemieślniczymi recepturami, najlepszymi surowcami i komponentami, takimi jak nadzienia, kremy i ciasta wykonane od podstaw.

Prawdziwe rzemieślnicze receptury i świeżość gwarantują zdobyć świadomych klientów, którzy poszukują jakości, a nie niskiej ceny. Taka piekarnia może funkcjonować właściwie, trafiając do klientów wymagających, ale nie stanie się to bez sprawnego marketingu, o czym większość firm zapomina. Oddanie działań z zakresu opieki technologicznej firmie zewnętrznej wygospodaruje czas, niezbędny dla menedżera firmy, który musi zajmować się zarządzaniem i obsługą wszystkich działów przedsiębiorstwa. Częstym problemem jest przywiązanie właściciela/menedżera do stanowiska produkcji lub transportu, w przypadku nieprzewidzianego problemu taka osoba nie jest w stanie na nic znaleźć czasu, nie może nawet skorzystać z urlopu.

Mądre zarządzanie firmą polega na takiej organizacji, aby właściciel miał czas na osobisty rozwój i urlop, aby firma miała płynność finansową, aby klienci chwalili produkty, a podaż rosła. Taki model zarządzania daje właścicielom ogromną satysfakcję i przewagę konkurencyjną, jest przykładem godnym naśladowania, może nawet stanowić punkt wyjścia do organizowania szkoleń i dzielenia się wiedzą. Bardzo ważny jest również fakt, że misja tego typu firmy polega na dostarczaniu żywności bezpiecznej i i zdrowej oraz podnoszeniu świadomości żywieniowej Polaków. Czy może być lepszy argument za tym, aby otworzyć własną, małą piekarnię kraftową nastawioną na jakość? ■

